www.severin.com

SEVERIN

welcome home

DE	Gebrauchsanweisung	Einkoch- und Partyautomat	3
GB	Instructions for use	Preserving and Party cooker	10
FR	Mode d'emploi	Stérilisateur et mijoteuse	17
NL	Gebruiksaanwijzing	Conserveer en Party koker	24
DK	Brugsanvisning	Henkognings- og partygryde	31
PL	Instrukcja obsługi	Garnek do przetworów i podgrzewania	38

0211.043

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sieben Kategorien Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, HairCare und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Einkoch- und Partyautomat

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Das Gerät daher im Reparaturfall zu unserem Kundendienst schicken (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Nähere Angaben zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit den Einkochautomat niemals in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser reinigen.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften,
  - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät kann Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät darf nicht von Kindern

benutzt werden.

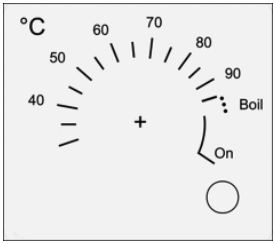
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor jeder Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile und die Anschlussleitung auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät auf eine wärmebeständige ebene Fläche stellen.
- **Achtung!** Die Gehäuseoberflächen sind bei Betrieb heiß. Auf austretenden Dampf im Bereich des Deckels achten (**Verbrühungsgefahr!**)
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren, damit sie nicht beschädigt wird.
- Die Zuleitung des Gerätes vor Gebrauch vollständig abwickeln.
- Um Sachbeschädigungen und Verletzungen zu vermeiden, das Gerät
  - **nicht ohne Inhalt aufheizen und den Netzstecker erst einstecken, wenn Wasser eingefüllt wurde.**
  - bei Kochbetrieb nicht randvoll füllen,
  - nur mit Deckel betreiben,
  - nicht auf eine heiße Herdplatte stellen,
  - nur im abgekühlten Zustand tragen.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - **nach jedem Gebrauch,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Den Deckel, den Einkochkessel und den Einlegerost mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit ca. 3 l Wasser für ca. 5 Minuten ausgekocht werden (Thermostatstellung: Boil)
- Beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes kann leichter Geruch entstehen, der sich aber schon nach kurzer Betriebsdauer verliert. Daher für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster und Balkontüren sorgen.

Temperaturregler (Thermostat)

Der Einkochautomat ist mit einem stufenlos einstellbaren Thermostat zu regeln (siehe Abb.).



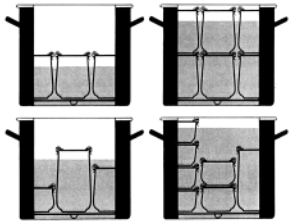
- Der Temperaturbereich des Reglers liegt zwischen 30 °C und 100 °C. Das Gerät wird also eingeschaltet, wenn die Umgebungstemperatur unter 30 °C liegt und der Netzstecker eingesteckt wird. Der Regler ist kein Ein-/Aus-Schalter! Daher immer Wasser einfüllen, **bevor** der Netzstecker eingesteckt wird.
- Sollte das Gerät einmal leerkochen, so verhindert der Regler eine Überhitzung. Dann den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen, bevor erneut Wasser eingefüllt wird!

Tipps zum Einkochen
- Sauberkeit bei der Vorbereitung ist aus Haltbarkeitsgründen oberstes Gebot.
- Obst und Gemüse sollten von guter Qualität sein, frisch und ausgereift.
- Wie und auf welche vielfältige Arten z.B. Obst und Gemüse eingekocht werden kann, bitte Ihren Kochbüchern entnehmen.

Vorbereiten des Einkochgutes
Obst und Gemüse unzerkleinert gut waschen und abtropfen lassen. Grüne Bohnen und Erbsen sollten vor dem Einkochen blanchiert werden.

Vorbereiten der Gläser und Verschlüsse
- Gläser, Dosen, Flaschen und Verschlüsse mit heißem Spülwasser reinigen, klar nachspülen und auf einem sauberen Tuch abtropfen lassen.
- Gefäße auf anhaftende Reste und Beschädigungen prüfen.
- Verschlüsse bis zum Gebrauch in klarem Wasser liegen lassen. Keine porösen, beschädigten oder überdehnten Gummiringe und Gummikappen verwenden.
- Gefäße ca. 2 cm unter dem Rand füllen. Bei breiartigem Einkochgut (z.B. Apfelmus) 3-4 cm Rand lassen. Bei Wurst aller Art Gefäße nur zu ¾ füllen.
- Gefäße mit Schraub-, Spannverschlüssen oder Klammern fest verschließen.

Einkochen
- Den Einlegerost in den Einkochkessel legen. Kein Tuch zwischen Kesselboden und Einlegerost legen.
- Die vorbereiteten Gläser auf den Einlegerost in den Einkochkessel stellen. **Achtung!** Beim Einsetzen der Gläser müssen Wasser- und Gläsertemperatur etwa gleich sein.
- Die Gläser können je nach Glasgröße in mehreren Lagen übereinander gestapelt werden:



- Nun Wasser einfüllen. **Hinweis:** Das höchste Glas muss zu ca. ¾ vom Wasser umgeben sein. Bei Doppelbelegung ist die untere Lage somit überflutet. Beachten Sie die max. Füllhöhe bis 4 cm unterhalb des Rands!
- Deckel aufsetzen.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Temperatur gemäß der „*Einkochtabelle*“ (siehe Ende der Anleitung) am Temperaturregler einstellen. Die Kontrollleuchte leuchtet und das Gerät beginnt zu heizen.
- Der Zeitpunkt des Einkochens beginnt, wenn der Thermostat zum ersten Mal die Kontrollleuchte ausschaltet. Die Zeit zum Aufheizen zählt zur im Rezept vorgeschriebenen Einkochzeit nicht mit.
- Sollte bei einer Reglereinstellung unterhalb der Einstellung „Boil“ der Kochpunkt erreicht werden, die Temperatur geringfügig zurückregeln bis die Kontrollleuchte erlischt. Der erreichte Kochpunkt ist an der starken Dampfentwicklung erkennbar.
- In der Thermostatstellung „Boil“ erlischt die Kontrollleuchte nicht.
- Zu starkes Sprudeln und Kochen sollte auch in der Position „Boil“ vermieden werden, um einen zu großen Wasserverlust zu vermeiden. Den Regler ggf. etwas zurückdrehen.
- Die Einkochzeiten dürfen nie unterschritten werden. In Zweifelsfällen sind höhere Werte zu benutzen.
- Nach Beendigung des Einkochens den Temperaturregler wieder auf die Position „●“ stellen.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Gläser vorsichtig (Verbrennungsgefahr!) entnehmen, auf ein Tuch stellen und mit einem Tuch abdecken.
- Die Klammern bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern belassen.
- Beim Einkochen von Dosen diese anschließend in kaltes Wasser legen.

Nach dem Einkochen

- Für mehrere aufeinanderfolgende Einkochvorgänge kann dasselbe Wasser verwendet werden.
- Keine kalten Gläser in heißes Wasser stellen, sondern die Gläser vorwärmen.
- **Einkocher nicht sofort völlig entleeren**, sondern zum Abkühlen stets noch einige Minuten soviel Wasser im Einkocher lassen, dass der Boden gerade bedeckt ist.
- Flaschen sofort nach Beendigung der Sterilisierzeit verschließen.
- Zweckmäßig ist die Beschriftung der Gläser, Dosen etc. (Datum und Inhalt).
- Eingemachtes am besten trocken, kühl und im Dunkeln aufbewahren.

Erwärmung von Suppen

Wird das Gerät zur Erhitzung von dickflüssigen Speisen wie z.B. Suppen benutzt, muss während des gesamten Erwärmungsvorganges gründlich umgerührt werden, um ein Anbrennen der Speise und ein frühzeitiges Abschalten des Thermostates zu verhindern. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, wird diese durch Ein- und Ausschalten des Thermostates gehalten. Auch während der Warmhaltephase regelmäßig umrühren. Der Einlegerost darf während des Erwärmens nicht eingelegt werden!

Kabelaufwicklung
Das Gerät ist unterhalb des Bodens mit einer Kabelaufwicklung ausgestattet. Vor Gebrauch die Netzleitung vollständig abwickeln.

Geräteausführung mit Auslaufhahn:
Diese Geräteausführung besitzt einen praktischen Auslaufhahn zum Entnehmen von dünnen Flüssigkeiten (z.B. Glühwein etc.). Den Einlegerost vor dem Erhitzen von Getränken aus dem Einkochautomat nehmen. Bitte beachten Sie, dass das Gerät nicht zum Erhitzen von Getränken im gewerblichen Bereich geeignet ist.

Reinigung und Pflege
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit den Einkochautomat niemals in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser reinigen.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Für die Reinigung des Gerätes und des Deckels genügt ein angefeuchtetes Tuch (evtl. kann Spülmittel beigegeben werden).
- Die antihaftbeschichtete Heizzone nur mit einem feuchten Tuch oder einer weichen Bürste reinigen.
- Eventuell auftretende Kalkrückstände von Zeit zu Zeit mit handelsüblichen Entkalkungsmitteln (Bedienungsanleitung des Herstellers beachten!) beseitigen. Anschließend mit klarem Wasser auskochen (Einlegerost während des Entkalkens aus dem Gerät herausnehmen).

Ersatzteile und Zubehör
Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Service / Ersatzteil-Shop*“ bestellt werden.

Entsorgung

Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie
SEVERIN gewährt eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den SEVERIN-Service senden. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem

Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

Einkochtabelle

Frucht, Gemüse, Fleischsorten	Temperaturregler auf °C	Erhitzungsszeit in ca. Min. (je nach Weite der Gläser)
Aprikosen	80	30
Apfelmus	90	40
Birnen (weich)	90	30
Birnen (hart)	90	50
Erdbeeren	80	25
Heidelbeeren	85	30
Himbeeren	80	25
Johannisbeeren	90	40
Mirabellen	80	30
Pflaumen (Zwetschgen)	90	30
Pfirsiche	80	30
Renekloden	80	30
Sauerkirschen oder Süßkirschen	80	30
Stachelbeeren (unreif)	80	30
Blumenkohl	Boil	90
Bohnen	Boil	120
Erbsen	Boil	130
Gurken	80	30
Kohlrabi	Boil	120
Spargel	Boil	100
Spinat	Boil	110
Tomaten (ganze)	90	30
Bratenstücke (roh)	Boil	120
Bratenstücke (vorgebraten)	Boil	90
Geflügel (angebraten)	Boil	65

Gulasch (angebraten)	Boil	60
Hackfleisch (roh)	Boil	120
Koteletts (angebraten)	Boil	60
Schnitzel (angebraten)	Boil	60
Wild (angebraten)	Boil	65
Wurstmasse	Boil	120

Preserving and Party cooker

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.
Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all binding CE labelling directives.

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section C*leaning and care*.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the preserving cooker under running water and do not immerse it.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
  - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to operate the appliance.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children.

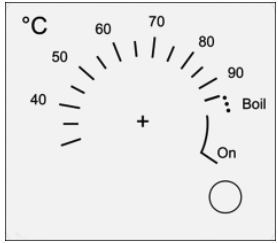
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Always position the appliance on a level heat-resistant surface.
- **Caution:** The housing becomes hot during use. Beware of hot steam escaping from the area around the lid; **there is a danger of scalding.**
- Do not allow the power cord to touch any hot parts of the appliance.
- Unwind the cord completely before use.
- To prevent damage to the appliance and to minimise the risk of personal injury,
  - **do not heat up the appliance when empty**, and fill the container with water before connecting the unit to the mains,
  - do not fill it right up to the rim,
  - do not operate it without the lid,
  - do not place it on a hot surface (hot-plate etc.),
  - do not move or carry it when still hot.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - **after use,**
  - **in case of any malfunction,**
  - **when cleaning the appliance.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- We reserve the right to introduce changes related to technical progress.

Before using for the first time

- Before the cooker is used for the first time, the lid, the inside of the container and the grid insert should be cleaned with a moist cloth.
- For reasons of hygiene, fill the container with about 3 litres of water before it is used for the first time and let it boil for approx. 5 minutes (thermostat setting: '**Boil**').
- When the appliance is switched on for the first time, a slight smell may be emitted. This is normal and will only last for a very short time. For that reason, adequate ventilation should be ensured by opening windows or balcony doors.

Temperature control (thermostat)

- The appliance is equipped with a continuously adjustable thermostat (see diagram).



- The temperature range of the thermostat is between 30°C and 100°C. Accordingly, the unit switches on if the ambient temperature is below 30°C and the plug is inserted into the socket. **Note:** the thermostat is not an On/Off switch. It is important, therefore, that the container is always filled with water before the unit is connected to the mains.
- If the appliance is operated without water, the safety-cutout will switch it off to prevent overheating. **Caution:** Should this occur, disconnect the unit from the mains and allow sufficient time for it to cool down before the container is filled with water again.

Hints for food preservation

- To ensure that the preserved food will keep for as long as possible, cleanliness and thorough preparation are essential.
- Fruit and vegetables should be of good quality, fresh and ripe.
- Additional information on the various methods of preserving fruit or vegetables is available in numerous cook books.

Preparing the food to be preserved

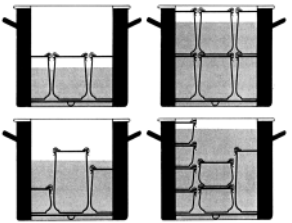
Wash the whole fruit or vegetables thoroughly and let them dry; do not cut them. Green beans and peas keep longer if you briefly blanch them first.

Preparing the jars, lids and lid fasteners

- Glass jars, tins, bottles and all lids should be washed carefully in hot soapy water, then rinsed with clean water and placed on a clean cloth until the water has run off.
- Check all containers, lids etc. for stubborn residues and damaged pieces.
- Leave the rubber seals and fasteners in clear water until they are needed. Do not use any porous, damaged or over-stretched rubber rings or caps.
- Fill the jars or tins up to 2 cm below the rim; when preserving pulpy items (apple purée etc.) leave 3 to 4 cm below the rim. When preserving sausage fill containers only three quarters full.
- Close the containers tightly with their screw-on lids or clamps.

Preserving food

- Put the grid insert inside the container. Do not place a cloth between the container bottom and the grid insert.
- Place the prepared glass jars on the grid insert in the cooker. **Caution:** The water temperature should be approximately that of the jars.
- Depending on the size of the jars, several layers may be stacked on top of one another.



- Fill the container with water. Note: The highest glass jars (i.e. those on the upper level) must be ¾ submerged. If both levels are being used, the lower-level jars will be completely submerged.
- Attach the lid.
- Connect the appliance to the mains

power.
- Use the temperature control to select the correct setting in accordance with the '***Preservation cooking timetable***' (see at the end of this instruction manual). The pilot light comes on and the appliance starts heating up.
- The actual preserving (i.e. cooking) process begins when the thermostat switches the pilot light off for the first time. The heating time is not included in the recipe cooking times.
- If boiling point is reached during operation although the thermostat has been set to a point below the '***Boil***' position, turn the thermostat slightly lower so that the pilot light goes out. A significant amount of steam build-up indicates when the boiling point has been reached.
- When the temperature selector is set to the '***Boil***' position, the pilot light will be permanently switched on.
- Even with the thermostat in the '***Boil***' position, too much boiling and bubbling should be avoided, to prevent over-evaporation of the water. Reduce the thermostat setting if necessary.
- When preserving food, never go below the recommended cooking times; if in doubt, a longer cooking time should always be chosen.
- Once the preserving process is complete, reset the thermostat to its '●'-position.
- Disconnect the appliance from the mains outlet.
- Remove the jars. **Caution: beware of the danger of scalding.** Place the jars on a cloth and use a second cloth to cover them.
- Do not remove the clamps or lid fasteners from the jars until they have completely cooled down.
- When using tins for preserving food, place them in cold water after preserving is complete.

After the preserving process
- For several consecutive preserving cycles, the water in the container may be re-used.
- Do not place glass jars in hot water: pre-heat the jars first.
- Once the preserving process is complete, do not completely empty the container right way, but leave enough water to cover the bottom and then allow the container to cool down first.
- Bottles should be closed immediately after the sterilisation process is complete.
- It is advisable to mark the glass jars, tins etc. with their date and contents for later reference.
- The best way to keep preserved food is in a dry, cool and dark environment.

Heating up soups
If the appliance is used for heating thick liquids such as soups, frequent and regular stirring is required during the entire heating phase: this is to ensure that the food does not burn, and also to prevent the safety-cutout from switching off the appliance prematurely. Once the pre-set temperature has been reached, the thermostat will keep switching on and off alternately to maintain the temperature. Frequent stirring is also required when such food is being kept warm.
Caution: Do not use the grid insert when heating up food.

Power cord storage
There is a wind-up storage for the power

cord underneath the base. Unwind the cord completely before use.

Models equipped with outlet tap
This appliance has a practical outlet tap for pouring out low-viscosity liquids (e.g. mulled wine). The grid insert must be removed prior to heating up such liquids. Please note that this appliance is not suitable for heating up liquids in commercial settings.

Cleaning and care
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the preserving cooker under running water and do not immerse it.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- The interior and exterior surfaces of the appliance and the lid may be wiped with a slightly damp lint-free cloth (use a mild detergent as necessary).
- The non-stick coated heating area should only be cleaned with a slightly damp lint-free cloth or a soft brush.
- Any lime deposits that may have formed should be removed from time to time with a commercially available descaling agent. (For proper use of the descaling agent, refer to the manufacturer's information on the packaging). Afterwards boil thoroughly with clean water. (The grid insert must be removed prior to descaling).

Disposal

Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee
This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.
This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Preservation cooking timetable

Fruit, vegetables, meat	Thermostat setting °C	Heating time (approx. mins.) depending on jar sizes
Apricots	80	30
Apple purée	90	40
Pears (soft)	90	30
Pears (hard)	90	50
Strawberries	80	25
Blueberries	85	30
Raspberries	80	25
Currants	90	40
Yellow plums	80	30
Purple plums	90	30
Peaches	80	30
Greengages	80	30
Cherries (sour or sweet)	80	30
Gooseberries (unripe)	80	30
Cauliflower	Boil	90
Beans	Boil	120
Peas	Boil	130
Cucumber	80	30
Kohlrabi	Boil	120
Asparagus	Boil	100
Spinach	Boil	110
Tomatoes (whole)	90	30
Pieces of meat (raw)	Boil	120
Pre-cooked roast pieces	Boil	90
Pre-roasted poultry	Boil	65
Pre-cooked goulash	Boil	60
Minced meat (raw)	Boil	120

Pre-cooked cutlets	Boil	60
Pre-cooked escalope	Boil	60
Pre-roasted game	Boil	65
Sausage	Boil	120

Stérilisateur et mijoteuse

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur
Cet appareil doit être branché uniquement sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur.
Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer le stérilisateur sous l'eau courante et ne pas l'immerger.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à se servir de l'appareil.

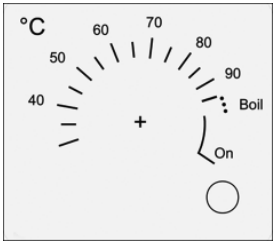
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus à l'écart des enfants.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et thermorésistante.
- **Attention :** Le corps de l'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Veuillez également prendre garde à l'émission de vapeur autour du couvercle. **Risque de brûlure.**
- Assurez-vous que le cordon ne touche aucune partie chaude de l'appareil.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'emploi.
- Pour éviter d'endommager l'appareil et réduire les risques d'accidents corporels,
  - **ne pas faire chauffer l'appareil à vide**, et remplissez le réservoir d'eau avant de brancher l'appareil sur le secteur,
  - ne pas le remplir à ras bord,
  - ne pas le faire fonctionner sans couvercle,
  - ne pas le placer sur une surface chaude (plaque de cuisson, etc.),
  - ne pas le déplacer ou le transporter lorsqu'il est encore chaud.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - **après l'emploi,**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications afin d'améliorer les capacités techniques de l'appareil.

Avant la première utilisation

- Veuillez nettoyer le couvercle, l'intérieur de la cuve et la grille avec un chiffon humide avant la première utilisation du stérilisateur.
- Pour des raisons d'hygiène, remplissez le réservoir d'environ 3 litres d'eau avant la première utilisation et laissez l'eau bouillir pendant environ 5 minutes (réglage thermostat : '**Boil**' [Cuisson].
- L'appareil dégagera une odeur typique de neuf qui se dispersera rapidement. Pour cette raison, assurez-vous que la ventilation est adéquate en ouvrant les fenêtres et les porte-fenêtres.

Réglage de la température (thermostat)

- Cet appareil est équipé d'un thermostat réglable à l'infini (voir diagramme).



- Les températures sont comprises entre 30°C et 100°C. Par conséquent, l'appareil s'allume si la température ambiante se situe en-dessous de 30°C et s'il est branché sur une prise murale. **Remarque :** le thermostat n'est pas un interrupteur marche/arrêt. Il est donc important que le réservoir soit toujours rempli d'eau avant de brancher l'appareil sur une prise murale.
- Si l'appareil est utilisé sans eau, l'interrupteur de sécurité l'éteint afin d'empêcher la surchauffe de l'appareil. **Attention :** Si cela était le cas, débranchez l'appareil de la prise murale et laissez lui suffisamment de temps pour refroidir avant de remplir à nouveau le réservoir d'eau.

Conseils pour la conservation des aliments

- Pour s'assurer que les aliments préservés se conservent aussi longtemps que possible, il est indispensable de respecter les règles d'hygiène et une préparation minutieuse.
- Les fruits et les légumes doivent être de bonne qualité, frais et mûrs.
- Des informations supplémentaires sur les différentes méthodes de conservation des fruits et des légumes sont disponibles dans de nombreux livres de cuisine.

Préparation des aliments pour leur conservation

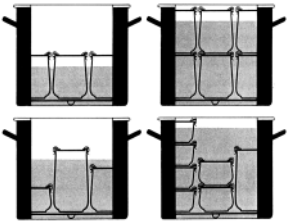
Lavez soigneusement les fruits ou les légumes en entier et laissez-les sécher; ne les coupez pas. Les haricots verts et les pois se conservent plus longtemps si vous les blanchissez au préalable.

Préparation des bocaux, des couvercles et des systèmes de fermeture

- Les bocaux en verre, les boîtes métalliques, les bouteilles et tous les couvercles doivent être soigneusement lavés à l'eau chaude additionnée de détergent, puis rincés à l'eau claire et être placés sur un torchon propre jusqu'à ce qu'ils soient entièrement secs.
- Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu dans les récipients, couvercles, etc. et qu'aucun n'est endommagé.
- Laissez tremper les joints en caoutchouc et les systèmes de fermeture dans l'eau claire jusqu'à ce que vous en ayez besoin. N'utilisez aucun joint en caoutchouc ou couvercle poreux, endommagé ou distendu.
- Remplissez les bocaux ou les boîtes métalliques jusqu'à 2 cm en dessous du bord; pour la conservation des aliments à pulpe (compote de pommes etc.), laissez un espace de 3 à 4 cm en dessous du bord. Pour la conservation des saucisses, ne remplissez les récipients qu'aux ¾.
- Fermez hermétiquement les récipients avec leurs couvercles vissés ou pinces de fermeture.

Conservation des aliments

- Placez la grille à l'intérieur de la cuve. Ne pas placer de torchon entre le fond de la cuve et la grille.
- Placez les bocaux en verre préparés sur la grille à l'intérieur de la cuve.
  Attention : La température de l'eau doit être environ la même que celle des bocaux.
- En fonction de leur taille, plusieurs bocaux peuvent être empilés les uns sur les autres.



- Remplissez le réservoir d'eau.
  Remarque : Les bocaux en verre placés le plus en hauteur (c'est-à-dire ceux situés sur le niveau supérieur) doivent être submergés aux ¾. Si les deux niveaux sont utilisés, les bocaux placés au niveau inférieur doivent être entièrement submergés. **Attention :** Respectez toujours le repère de remplissage maximal et laissez un espace de 4 cm sous le bord.
- Fermez le couvercle.
- Branchez l'appareil sur une prise murale.
- Sélectionnez le réglage approprié à l'aide du thermostat en suivant les recommandations figurant dans le '***Tableau de stérilisation***' (voir à la fin de ce mode d'emploi). Le voyant lumineux s'allume et l'appareil commence le processus de chauffe.
- Le processus de stérilisation en lui-même (c'est-à-dire la cuisson) débute lorsque le thermostat éteint une première fois le voyant lumineux. Le temps de chauffe n'est pas compris dans le temps de cuisson figurant dans les recettes.
- Si l'eau commence à bouillir pendant le fonctionnement alors que le thermostat a été réglé sur une position inférieure à la position '***Boil***' (*Cuisson*), faites revenir le thermostat légèrement en arrière pour éteindre le voyant lumineux. La formation d'une quantité importante de vapeur indique que le stade d'ébullition a été atteint.
- Lorsque le thermostat est placé sur la position '***Boil***' (*Cuisson*), le voyant lumineux s'éteint définitivement.
- Même si le thermostat est sur la position '***Boil***' (*Cuisson*) évitez trop d'ébullition pour empêcher l'évaporation excessive de l'eau. Baissez le thermostat si nécessaire.
- Lorsqu'il s'agit de préserver des aliments, ne négligez jamais les temps de cuisson recommandés ; en cas de doute, choisissez de cuire plus longtemps vos aliments.
- Une fois que le processus de stérilisation est terminé, replacez le thermostat sur sa position '●'.
- Débranchez l'appareil de la prise murale.
- Retirez les bocaux de l'appareil.
  Attention: risque de brûlure. Placez les bocaux sur un torchon et servez-vous d'un deuxième torchon pour les recouvrir.
- Ne pas retirer les pinces ou les joints des bocaux avant leur refroidissement complet.

- Si vous utilisez des boîtes métalliques pour la conservation des aliments, placez-les dans l'eau froide après les avoir stérilisées.

Etape suivant la stérilisation
- L'eau de la cuve peut être réutilisée pour des cycles de stérilisation consécutifs.
- Ne pas placer les bocaux en verre dans l'eau chaude. Faites-les tout d'abord préchauffer.
- Une fois que le processus de stérilisation est terminé, ne videz pas entièrement la cuve, mais laissez suffisamment d'eau pour recouvrir le fond puis laissez-la refroidir.
- Les bouteilles doivent être fermées immédiatement après le processus de stérilisation.
- Il est recommandé d'étiqueter les bocaux en verre, les boîtes métalliques, etc, et d'y inscrire la date et le contenu pour référence ultérieure.
- La meilleure façon de conserver ces aliments est de les ranger dans un endroit sec, frais et dans l'obscurité.

Réchauffer les soupes
Si l'appareil est utilisé pour faire réchauffer les liquides épais tels que des soupes, mélangez fréquemment pendant la phase de chauffe : ceci afin d'éviter que les aliments ne brûlent et que l'interrupteur de sécurité n'éteigne prématurément l'appareil. Une fois que la température préréglée est atteinte, le thermostat éteint et rallume l'appareil afin de maintenir la température. Des mélanges fréquents sont nécessaires lorsque les aliments sont maintenus au chaud.
Attention : Ne pas utiliser la grille lors du réchauffage des aliments.

Rangement du cordon d'alimentation
Un compartiment de rangement du cordon d'alimentation par enroulement se trouve sous l'appareil. Deroulez le cordon dans son integralité avant l'utilisation.

Modèles équipés d'un extracteur de jus
Cet appareil dispose d'un extracteur de jus pratique pour récupérer les liquides légèrement sirupeux (par ex. le vin chaud). La grille doit être retirée avant la cuisson de tels liquides. Veuillez noter que cet appareil ne convient pas à la cuisson des liquides à des fins commerciales.

Entretien et nettoyage
- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer le stérilisateur sous l'eau courante et ne pas l'immerger.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré.
- Les surfaces intérieure et extérieure de l'appareil ainsi que le couvercle peuvent être essuyés avec un chiffon non pelucheux légèrement humide (utilisez un détergent doux si nécessaire).
- La partie anti-adhésive chauffante doit être nettoyée uniquement avec un chiffon non pelucheux légèrement humide ou une brosse souple.
- Tous dépôts de calcaire qui auraient pu se former doivent être retirés périodiquement à l'aide d'un détartrant disponible dans le commerce. (Référez-vous aux instructions du fabricant figurant sur l'emballage quant à son utilisation). Rincez en faisant, par la suite, bouillir de l'eau propre. (La grille doit être retirée

avant le détartrage).

Mise au rebut

Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Tableau de stérilisation

Fruits, légumes, viande	Réglage thermostat °C	Temps de cuisson (en minutes, approximatives) En fonction de la taille des bocaux
Abricots	80	30
Compote de pommes	90	40
Poires (molles)	90	30
Poires (dures)	90	50
Fraises	80	25
Myrtilles	85	30
Framboises	80	25
Cassis	90	40
Prunes jaunes	80	30

Quetsches	90	30
Pêches	80	30
Reines-claudes	80	30
Cerises (aigres ou sucrées)	80	30
Groseilles (vertes)	80	30
Choux-fleurs	Cuisson (Boil)	90
Haricots	Cuisson (Boil)	120
Pois	Cuisson (Boil)	130
Concombre	80	30
Choux	Cuisson (Boil)	120
Asperges	Cuisson (Boil)	100
Epinards	Cuisson (Boil)	110
Tomates (entières)	90	30
Morceaux de viande (crue)	Cuisson (Boil)	120
Morceaux de viande rôtie précuits	Cuisson (Boil)	90
Volaille pré rôtie	Cuisson (Boil)	65
Goulasch précuit	Cuisson (Boil)	60
Viande hachée (crue)	Cuisson (Boil)	120
Côtelettes précuites	Cuisson (Boil)	60
Escalopes précuites	Cuisson (Boil)	60
Gibier précuit	Cuisson (Boil)	65
Saucisses	Cuisson (Boil)	120

Conserveer en Party koker

Geachte klant,
Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting
Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact.
Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt. Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak de conserveer koker niet onder lopend water schoon en dompel het nooit onder.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet dit apparaat gebruiken.
- Het apparaat en het powersnoer moeten goed weggehouden worden

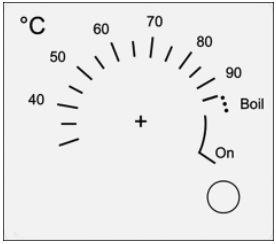
van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Plaats het apparaat tijdens gebruik op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
- **Waarschuwing:** De huizing wordt heet tijdens gebruik. Pas op voor het ontsnappen van hete stoom rond de deksel; **er is gevaar voor verbranding.**
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met hete delen van de apparaat.
- Wikkel het snoer geheel af voordat men het apparaat gebruikt.
- Om beschadiging aan dit apparaat te voorkomen en om gevaar voor persoonlijk ongeluk te verkleinen,
  - **verwarm het apparaat nooit wanneer het leeg is**, vul de container altijd met water voordat men de unit aansluit op het stroomnet,
  - vul het nooit tot aan de rand,
  - gebruik het nooit zonder de deksel,
  - plaats het nooit op een heet oppervlak (hete plaat enz.),
  - nooit verplaatsen of dragen wanneer het heet is.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - **na gebruik,**
  - **wanneer het apparaat niet werkt,**
  - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Wij hebben het recht om veranderingen aan te brengen voor technische vooruitgang.

Voordat men het voor de eerste keer gebruikt

- Voordat men de koker voor de eerste keer gebruikt moet men de deksel, de binnenkant van de container en het rooster inzet goed schoonmaken met een vochtige doek.
- Voor hygiënische redenen, moet men de container met ongeveer 3 liter water vullen voordat men het voor de eerste keer gebruikt en laat het voor ongeveer 5 minuten koken. (thermostaat stand: '**Boil**' [Koken]).
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer verwarmd wordt zal er een vreemde lucht vanaf komen. Dit is normaal en zal maar van korte duur zijn. Men moet daarom voor voldoende ventilatie zorgen door de ramen of buitendeuren te openen.

Temperatuurcontrole (thermostaat)

- Het apparaat is uitgerust met een oneindig verstelbare thermostaat (zie diagram).



- Het temperatuur bereik van de thermostaat is tussen 30°C en 100°C. Dienovereenkomstig, de unit schakels aan wanneer de omgevingstemperatuur onder 30°C valt en de stekker in het stopcontact geplaats is. **Let op:** de thermostaat is niet een Aan/Uit schakelaar. Het is daarom belangrijk dat de container altijd gevuld is met water voordat de unit op het stroomnet word aangesloten.
- Wanneer het apparaat gebruikt wordt zonder water, zal de veiligheidsuitschakeling het apparaat uitschakelen om oververhitten te voorkomen. **Waarschuwing:** Wanneer dit gebeurt moet men het apparaat ontkoppelen van het stroomnet en het voldoende tijd geven om af te koelen voordat men de container weer met water kan vullen.

Tips voor het preserveren

- Om te zorgen dat het geconserveerde voedsel voor zo lang mogelijk goed zal blijven, is zindelijkheid en grondige bereiding zeer belangrijk.
- Fruit en groenten moeten van goede kwaliteit, vers en rijp zijn.
- Extra informatie over de verschillende manieren om fruit of groenten te preserveren is beschikbaar in talrijke kookboeken.

Bereiden van voedsel wat men wil preserveren

Was het hele fruit of groeten goed af en laat deze drogen; niet snijden. Groene bonen en erwten houden langer wanneer men deze eerst blancheert.

Bereiden van potten, deksels en deksel sluitingen

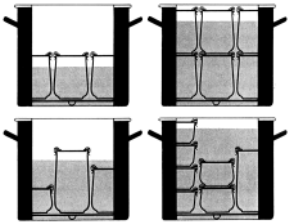
- Glazen potten, blikken, flessen en alle deksels moeten goed gewassen worden met heet water en zeep, dan afgespoeld worden met schoon water en geplaatst worden op een droge doek totdat er al het water van afgelopen is.
- Controleer alle containers, deksels enz. voor hardnekkig residu en beschadigde stukken.
- Laat de rubberen ringen en sluiting in schoon water totdat deze nodig zijn. Gebruik geen poreuze, beschadigde of uitgerekte rubberen ringen of deksels.
- Vul de potten of blikken tot 2 cm onder de rand; wanneer men items met pulp bereid (appelpuree enz.) houdt het dan 3 tot 4 cm onder de rand. Wanneer men worst preserveert vul de containers alleen tot driekwart vol.
- Sluit de containers goed met een opschroefdeksels of klampen.

Preserveren van voedsel

- Plaats het rooster inzet in de container.

Plaats geen doek tussen de bodem van de container en het rooster inzet.

- Plaats de bereide glazen potten op het rooster inzet in de koker. **Waarschuwing:** De watertemperatuur moet ongeveer hetzelfde zijn als dat van de potten.
- Afhangend van de maat van de potten, verschillende lagen mogen op elkaar gestapeld worden.



- Vul de container met water. Let op: De hoogste glazen potten (d.w.z. deze in de bovenste level) moeten ¾ ondergedompeld zijn. Wanneer beide levels gebruikt zijn, moeten de onderste potten geheel ondergedompeld zijn. **Waarschuwing:** Let altijd op de maximale vullevel en zorg voor een 4 cm ruimte onder de rand.
- Maak de deksel vast.
- Sluit het apparaat aan op het stroomnet.
- Gebruik de temperatuurcontrole om de juiste stand volgens de '***Preserveer kooktijd tabel***' in te stellen (zie aan het eind van dit instructiemanuaal). Het controlelampje zal aangaan en het apparaat begint op te warmen.
- Het eigenlijke preserveer (d.w.z. koken) proces begint wanneer de thermostaat het controlelampje voor de eerste keer uitschakelt. De opwarmtijd is niet meegeteld in de recept kooktijden.
- Wanneer het kookpunt bereikt is tijdens gebruik maar de thermostaat is lager ingesteld dan de '***Boil***' (*Koken*) stand, moet men de thermostaat langzaam lager draaien totdat het controlelampje uitgaat. Een nadrukkelijke hoeveelheid stoomopbouw geeft aan dat het kookpunt bereikt is.
- Wanneer de temperatuur keuzeknop naar de '***Boil***' (*Koken*) positie gezet is, zal het controlelampje permanent aanblijven.
- Zelfs wanneer de thermostaat in de e '***Boil***' (*Koken*) positie staat, moet teveel koken en borrelen voorkomen worden, dit om te veel verdampen van het water te voorkomen. Verlaag de thermostaat stand wanneer nodig.
- Wanneer men voedsel preserveert, ga dan nooit beneden de aanbevolen kooktijden, wanneer men twijfelt, moet men altijd een langere kooktijd kiezen.
- Zodra de preserveer proces klaar is, zet de thermostaat opnieuw naar de '●'-stand.
- Ontkoppel het apparaat van het stroomnet.
- Verwijder de potten. **Waarschuwing: gevaar voor stoom verbranding.** Plaats de potten op een doek en gebruik een tweede doek om deze aftedekken.
- Verwijder niet de klampen en deksel sluitingen van de potten totdat deze volledig afgekoeld zijn.
- Wanneer blikken gebruikt worden voor het preserveren van voedsel, plaats deze dan in koud water nadat het preserveren klaar is.

Na het preserveer proces

- Voor verscheidene opeenvolgende

preserveer cyclus, mag het water in de container opnieuw gebruikt worden.
- Plaats geen glazen poten in heet water: eerst de potten voorverwarmen.
- Zodra het preserveer proces voltooid is, moet men de container niet onmiddellijk legen, maar laat genoeg water achter zodat de bodem bedekt is en laat dan de container eerst afkoelen.
- Flessen moeten onmiddellijk gesloten worden nadat het steriliseer proces voltooid is.
- Het is raadzaam om de glazen potten, blikken enz. van een datum en inhoud te voorzien voor latere referentie.
- De beste manier om gepreserveerd voedsel te houden is in een droog, koel en donker milieu.

Opwarmen van soepen
Wanneer men het apparaat gebruikt voor het opwarmen van dikke vloeistoffen zoals soepen moet men tijdens het gehele opwarmproces regelmatig roeren: dit is om te voorkomen dat het voedsel verbrand, en ook om te voorkomen dat de veiligheidsuitschakeling het apparaat voortijdig uitschakeld. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is zal de thermostaat afwisselend aan en uitschakelen om de temperatuur te behouden. Regelmatig roeren is nodig wanneer men zulk voedsel warm wil houden. Waarschuwing: Gebruik nooit het rooster inzet tijdens het opwarmen van voedsel.

Powersnoer opbergruimte
Er is een opwindbare opbergruimte voor het snoer onder de basis. Wikkel het snoer geheel af voor gebruik.

Modellen uitgerust met een afvoerkraan
Dit apparaat heeft een praktische afvoerkraan voor het uitgieten van lage viscositeit vloeistoffen (d.w.z. bisschopswijn). Het rooster inzet moet verwijderd worden voordat men zulke vloeistoffen opwarmt. Waarschuwing, dit apparaat is niet geschikt voor het opwarmen van vloeistoffen in commerciële standen.

Onderhoud en schoonmaken
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak de conserveer koker niet onder lopend water schoon en dompel het nooit onder.
- Gebruikt geen harde of bijtende schoonmaakmiddelen.
- De binnenkant en buitenkant van het apparaat en de deksel mogen schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek (gebruik een zacht schoonmaakmiddel wanneer nodig).
- Het anti-aanbaklaag verwarmings gedeelte mag alleen schoongemaakt worden met een vochtige pluisvrije doek of een zachte borstel.
- Achtergebleven kalkresten moeten van tijd tot tijd verwijdert worden met een commercieel beschikbare ontkalkings agent. (Voor juist gebruik van de ontkalkings agent, lees de informatie van de fabrikant goed door). Kook hierna goed met schoon water. (Het rooster inzet moet voor het ontkalken verwijdert worden).

Afval weggooien

Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooit worden van het huishouidelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Preserveer kooktijd tabel

Fruit, groenten, vlees	Thermostaat stand °C	Opwarmtijd (ongeveer min.) Afhangend van pot maten
Abrikoos	80	30
Appelpuree	90	40
Peren (zacht)	90	30
Peren (hard)	90	50
Aardbijen	80	25
Blauwbessen	85	30
Frambozen	80	25
Aalbessen	90	40
Gele pruimen	80	30
Paarse pruimen	90	30
Perzik	80	30
Reine-claude	80	30
Kersen (zuur of zoet)	80	30
Kruisbessen (onrijp)	80	30
Bloemkool	Kook (Boil)	90
Bonen	Kook (Boil)	120

Erwten	Kook (Boil)	130
Komkommer	80	30
Koolraap	Kook (Boil)	120
Asparagus	Kook (Boil)	100
Spinazie	Kook (Boil)	110
Tomaten (hele)	90	30
Stukken vlees (rauw)	Kook (Boil)	120
Voorgekookte braad stukken	Kook (Boil)	90
Voorgekookt gevogelte	Kook (Boil)	65
Voorgekookte goulash	Kook (Boil)	60
Gehakt vlees (rauw)	Kook (Boil)	120
Voorgekookte kotelet	Kook (Boil)	60
Voorgekookte schnitzel	Kook (Boil)	60
Voorgekookt wild	Kook (Boil)	65
Worst	Kook (Boil)	120

Henkognings- og partygryde

Kære kunde,
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning
Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring. Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- For at undgå risikoen for elektrisk stød må henkogningsgryden ikke rengøres under rindende vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig gives lov til at benytte dette apparat.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes langt væk fra børn.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- **Advarsel:** Hold altid børn væk fra

emballagen eftersom den udgør en potentiel fare. Der er f.eks. risiko for kvælning.

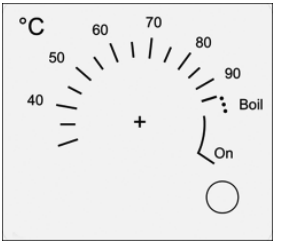
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Placer altid apparatet på en jævn og varmefast overflade.
- **Advarsel:** Kabinettet bliver varmt under brug. Vær opmærksom på at der kan slippe varm damp ud omkring låget; **der er risiko for skoldning.**
- Lad aldrig ledningen komme i berøring med nogle af apparatets varme dele.
- Før brug må ledningen rulles helt ud.
- For at undgå at beskadige apparatet og for at mindske risikoen for personskade,
  - **må gryden aldrig varmes op når den er tom**, og husk at fylde beholderen med vand inden gryden tilsluttes til strømforsyningen,
  - må gryden ikke fyldes helt op til kanten,
  - må gryden ikke benyttes uden låget er påsat,
  - må gryden aldrig placeres på en varm flade (kogeplade etc.)
  - må gryden aldrig flyttes eller bæres mens den stadig er varm.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - **efter brug,**
  - **i tilfælde af fejlfunktion,**
  - **inden rengøring af apparatet.**
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Vi forbeholder os ret til at introducere ændringer som følge af tekniske fremskridt.

Før brug

- Inden Inden gryden første gang tages i brug, må låget, beholderens indre og isoleringsindsatsen rengøres med en fugtig klud.
- Af hygiejniske grunde fyldes beholderen, inden den tages i brug for første gang, med ca. 3 liter vand som koges op i ca. 5 minutter (termostatindstilling: '**Boil**' [Kogning]).
- Når apparatet tændes første gang kan der opstå en smule lugt. Dette er normalt og vil fortage sig efter kort tid. Af den grund bør man sørge for tilstrækkelig udluftning ved at åbne vinduer eller yderdøre.

Temperaturregulering (termostat)

- Dette apparat er udstyret med en trinløs justerbar termostat (se diagram).



- Termostatens temperaturområde er mellem 30°C og 100°C. Derfor vil apparatet tænde hvis den omgivende temperatur er under 30°C og stikket er

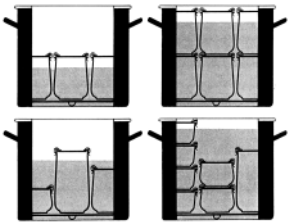
sat i stikkontakten. **Bemærk:** Termostaten er ikke en tænd/sluk-knap. Det er derfor vigtigt at beholderen altid er fyldt med vand inden apparatet tilsluttes til strømforsyningen.
- Hvis apparatet betjenes uden vand, vil termosikringen afbryde apparatet for at undgå overophedning. **Advarsel:** Skulle dette alligevel ske, tages stikket ud af stikkontakten og apparatet må få tilstrækkelig tid til at køle af inden beholderen igen fyldes med vand.

Tips til henkogning af fødevarer
- For at sikre at de henkogte fødevarer har så lang holdbarhed som muligt, er renlighed og grundigt forarbejde helt afgørende.
- Frugt og grøntsager bør være af god kvalitet, friske og modne.
- Yderligere information om forskellige metoder til henkogning af frugt og grøntsager er tilgængelig i mange kogebøger.

Forberedelse af de fødevarer der skal henkoges
Vask de hele frugter og grøntsager omhyggeligt og lad dem tørre; skær dem ikke op. Grønne bønner og ærter kan holde sig længere, hvis man blancherer dem kortvarigt først.

Forberedelse af glas, låg og låglemmer
- Glas, krukker og flasker og alle låg bør vaskes omhyggeligt i varmt sæbevand, derefter skylles med rent vand og placeres på et rent viskestykke indtil vandet er løbet af.
- Tjek alle beholdere, låg osv. for fastsiddende pletter og beskadigede dele.
- Lad gummipakningerne og låglemmerne ligge i rent vand indtil de skal benyttes. Benyt aldrig porøse, beskadigede eller slappe gummipakninger eller låg.
- Glas og krukker kan fyldes op til 2 cm fra kanten; men ved puré (æblemos el. lign) bør der være 3 – 4 cm op til kanten af glasset. Ved henkogning af pølser bør beholderen kun fyldes trekvart fuld.
- Luk beholderne helt tæt med skruelåg eller låglemmer.

Henkogning af fødevarer
- Sæt isoleringsindsatsen ned i henkogningsgryden. Placer aldrig klude mellem beholderens bund og isoleringsindsatsen.
- Placer de klargjorte glas på isoleringsindsatsen i gryden. **Advarsel:** Vandtemperaturen bør være stort set den samme som glassenes.
- Afhængig af glassenes størrelse kan der stables flere lag glas ovenpå hinanden.



- Fyld beholderen med vand. Bemærk: De højeste glas (dvs. dem i det øverste lag) må være ¾ under vand. Hvis begge lag benyttes, vil glassene i det nederste lag være helt under vand. **Advarsel:** Tag altid hensyn til maksimal påfyldningsniveau og lad der være 4 cm

afstand op til kanten.
- Sæt låget på gryden.
- Tilslut apparatet til strømforsyningen.
- Benyt temperaturreguleringen til at vælge den rigtige indstilling i henhold til '***Henkogningstidstabellen*** (findes til sidst i denne brugsanvisning)'. Indikatorlyset vil tænde og apparatet begynder at varme op.
- Henkogningsprocessen (dvs. kogningen) begynder når termostaten slukker for indikatorlyset første gang. Opvarmningstiden er ikke regnet med i opskrifternes tilberedningstid.
- Hvis kogepunktet nås under processen selvom termostaten har været indstillet lavere end positionen '***Boil***' (*Kogning*), drejes termostaten lidt ned, så indikatorlyset slukker. Dannelsen af en større mængde damp indikerer at kogepunktet er nået.
- Hvis temperaturregulatoren indstilles på positionen '***Boil***' (*Kogning*), vil indikatorlyset være tændt permanent.
- Selv når termostaten er sat på positionen '***Boil***' (*Kogning*), bør man undgå for meget kogning og boblen for at forebygge overfordampning af vandet. Juster om nødvendigt termostatindstillingen.
- Ved henkogning af fødevarer bør man aldrig forkorte de anbefalede henkogningstider; hvis man er i tvivl bør man altid hellere vælge en længere tilberedningstid.
- Når henkogningen er færdig, sættes termostaten hen på positionen '●'.
- Afbryd apparatet fra strømforsyningen.
- Tag glassene ud. **Advarsel: Vær opmærksom på risikoen for skoldning.** Placer glassene på et viskestykke og benyt et andet viskestykke til at dække dem til.
- Fjern aldrig lågklemmerne fra glassene før de er kølet fuldstændigt af.
- Hvis der benyttes dåser til konservering af maden, skal de placeres i koldt vand når henkogningen er færdig.

Efter henkogningen
- Vandet i henkogningsgryden kan genbruges i flere på hinanden følgende konserveringsprocesser.
- Placer aldrig glassene i varmt vand: Forvarm glassene først.
- Når henkogningsprocessen er færdig må henkogningsgryden ikke straks tømmes for vand, der skal være nok vand tilbage i gryden til at bunden er dækket og beholderen kan få tid til at køle af først.
- Flasker skal lukkes straks efter at steriliseringsprocessen er færdig.
- Det er tilrådeligt at mærke glas og beholdere m.v. med dato og indhold for senere reference.
- Den bedste måde at opbevare henkogte fødevarer er på et tørt, køligt og mørkt sted.

Opvarmning af supper
Hvis apparatet benyttes til at varme tyktflydende væsker så som supper, er hyppig og regelmæssig omrøring nødvendig gennem hele opvarmningsprocessen: Dette skal sikre at maden ikke brænder på og også forhindre at termosikringen slukker apparatet i utide. Når den forindstillede temperatur er nået, vil termostaten blive ved med skiftevis at tænde og slukke apparatet for at holde temperaturen. Hyppig omrøring er stadig nødvendig når den form for mad holdes varm. Advarsel: Benyt aldrig isoleringsindsatsen når der varmes mad i

gryden.

Ledningsoprul
Der er plads til at vikle ledningen op og opbevare den under bunden af apparatet. Vikl ledningen helt ud igen før gryden benyttes.

Modeller udstyret med tappehane
Dette apparat har en praktisk tappehane til servering af tyndflydende væsker (f.eks. gløgg). Isoleringsindsatsen må tages ud inden den form for væsker varmes op. Bemærk venligst at dette apparat ikke er egnet til opvarmning af væsker i kommercielle sammenhænge.

Rengøring og vedligehold
- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risikoen for elektrisk stød må henkogningsgryden ikke rengøres under rindende vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Benyt aldrig slibende og skrappe rengøringsmidler.
- Apparatet indvendige og ydre overflader samt låget kan aftørres med en letfugtig fnugfri klud. (om nødvendigt tilsat et mildt opvaskemiddel).
- Det slip-let belagte varmeelement bør kun rengøres med en letfugtig fnugfri klud eller en blød børste.
- Eventuelle kalkaflejringer som kan have sat sig, bør fjernes af og til med et standard afkalkningsmiddel, der kan købes i butikkerne. (For korrekt anvendelse af afkalkningsmidlet, læs producentens information på pakningen). Bagefter koges gryden af med rent vand. (Isoleringsindsatsen må tages ud inden afkalkningen).

Bortskaffelse

Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring
På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Henkogningstidstabel

Frugt, grøntsager, kød	Termostat indstilling °C	Tilberedningstiden (ca. min.) afhængig af glassenes størrelse
Abrikoser	80	30
Æblemos	90	40
Pærer (bløde)	90	30
Pærer (hårde)	90	50
Jordbær	80	25
Blåbær	85	30
Hindbær	80	25
Ribs	90	40
Gule blommer	80	30
Røde blommer	90	30
Fersken	80	30
Reine Claude blommer	80	30
Kirsebær (sure eller søde)	80	30
Stikkelsbær (umodne)	80	30
Blomkål	Kogning (Boil)	90
Bønner	Kogning (Boil)	120
Ærter	Kogning (Boil)	130
Agurker	80	30
Kålrabi	Kogning (Boil)	120
Asparges	Kogning (Boil)	100
Spinat	Kogning (Boil)	110
Tomater (hele)	90	30
Kødstykker (rå)	Kogning (Boil)	120
Forkogte stykker steg	Kogning (Boil)	90
Forkogt kylling	Kogning (Boil)	65
Forkogt gullasch	Kogning (Boil)	60
Hakkekød (råt)	Kogning (Boil)	120

Forkogte koteletter	Kogning (Boil)	60
Forkogt schnitzel	Kogning (Boil)	60
Forkogt vildt	Kogning (Boil)	65
Pølser	Kogning (Boil)	120

Garnek do przetworów i podgrzewania

Szanowni Klienci!
Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej
Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć urządzenia w wodzie, ani zanurzać go.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania

urządzenia przez dzieci.
- Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia lub jego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- Urządzenie musi zawsze być ustawione na równej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
- **Uwaga:** Podczas pracy obudowa urządzenia nagrzewa się do wysokich temperatur. Należy pamiętać, że spod pokrywki może wydobywać się gorąca para, **a kontakt z nią może spowodować oparzenia skóry.**
- Należy uważać aby przewód przyłączeniowy nie dotykał żadnych gorących części grzejnika.
- Przed włączeniem i użyciem garnka należy wyciągnąć przewód przyłączeniowy na całą jego długość.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia i do minimum ograniczyć ryzyko odniesienia obrażeń ciała, nie należy:
  - **podgrzewać pustego urządzenia** i napełnić je wodą przed podłączeniem do zasilania,
  - nie napełniać urządzenia całkowicie,
  - nie eksploatować urządzenia bez pokrywki,
  - nie umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach grzewczych),
  - nie przemieszczać lub przenosić mocno nagrzanego urządzenia.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
  - **po zakończeniu pracy;**
  - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
- Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian wynikających z rozwoju technicznego.

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia

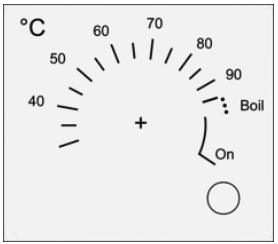
- Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy, należy mokrym ręcznikiem kuchennym przetrzeć pokrywkę, wnętrze pojemnika oraz wyjmowany ruszt.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia,

w celu zachowania higieny napełnić pojemnik około 3 litrami wody i przegotować ją przez około 5 minut (ustawienie termostatu: "***Boil***" [*Gotowanie*]).

- Czynności tej może towarzyszyć lekki nieprzyjemny zapach. Jest to całkiem normalne i minie po krótkim czasie. Z tego względu należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.

Sterowanie temperaturą (termostat)

- Zastosowany w urządzeniu termostat pozwala na płynną kontrolę temperatury (patrz schemat).



- Zakres temperatury regulowanej termostatem wynosi od 30°C do 100°C. Dlatego, kiedy urządzenie jest podłączone do zasilania i temperatura otoczenia wynosi poniżej 30°C, urządzenie włączy się automatycznie. **Wskazówka:** termostat nie jest włącznikiem On/Off. Dlatego przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy zawsze napełnić pojemnik wodą.
- Jeżeli urządzenie zostanie włączone bez wody, wyłącznik bezpieczeństwa spowoduje automatyczne wyłączenie urządzenia, aby nie dopuścić do przegrzania go. **Uwaga!** W takiej sytuacji odłączyć urządzenie od zasilania i zostawić je do ostygnięcia przed ponownym napełnieniem pojemnika wodą.

Porady dotyczące przygotowywania przetworów

- Przetwory zachowają świeżość najdłużej, jeśli zostaną przygotowane starannie i z zachowaniem czystości.
- Do przygotowywania przetworów należy stosować świeże i dojrzałe owoce i warzywa o wysokiej jakości.
- Dodatkowe informacje o różnych sposobach przygotowywania przetworów z owoców i warzyw można znaleźć wielu dostępnych na rynku książkach kucharskich.

Przygotowywanie żywności do użycia w przetworach

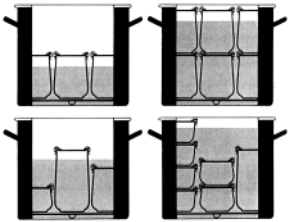
Całe owoce i warzywa dokładnie umyć i pozostawić do wyschnięcia; nie ciąć na kawałki. Fasolka szparagowa i groszek zachowują świeżość dłużej po zblanszowaniu.

Przygotowanie słoików, pokrywek i elementów mocujących

- Szklane słoiki, puszki, butelki oraz pokrywki należy dokładnie umyć w wodzie z mydłem, wypłukać w czystej wodzie i pozostawić do wyschnięcia odstawiając na czysty ręcznik kuchenny.
- Sprawdzić czy na słoikach, innych pojemnikach oraz pokrywkach nie pozostały trudne do usunięcia zabrudzenia i czy są one w dobrym stanie.
- Gumowe uszczelki oraz elementy

zamykające pozostawić w wodzie do momentu użycia. Nie należy korzystać z uszkodzonych, nadmiernie rozciągniętych lub nieszczelnych uszczelek gumowych i nakrętek.
- Słoiki lub puszki napełniać do wysokości poniżej 2 cm od brzegu pojemnika; w przypadku przetworów o konsystencji papki (mus jabłkowy, itp.) należy pozostawić 3-4 cm miejsca od krawędzi. Przygotowując przetwory z kiełbas, pojemniki należy napełniać do ¾ wysokości.
- Pokrywki gwintowane oraz mocowane za pomocą specjalnych elementów muszą zachowywać szczelność.

Wykonywanie przetworów
- Wyjmowany ruszt umieścić w pojemniku. W przestrzeni pomiędzy dnem pojemnika a wyjmowanym rusztem nie należy pozostawiać ręczników kuchennych.
- Przygotowane wcześniej szklane słoje umieścić we wnętrzu urządzenia, na wyjmowanym ruszcie. **Uwaga:** Woda powinna mieć temperaturę zbliżoną do temperatury słoików.
- W zależności od rozmiarów słoików można ułożyć je w kilku warstwach, jedna na drugiej.



- Napełnić pojemnik wodą. **Uwaga:** Słoje umieszczone najwyżej (stojące na innych słojach) muszą być zanurzone w trzech czwartych. W przypadku ustawienia słojów w dwie warstwy, słoje znajdujące się na dole będą całkowicie zanurzone. **Uwaga!** Woda nie może przekroczyć maksymalnego dopuszczalnego poziomu i musi znajdować się w odległości co najmniej 4 cm od górnej krawędzi.
- Zamocować pokrywę urządzenia.
- Urządzenie podłączyć do zasilania.
- Stosując się do "***Tabeli czasu przygotowywania przetworów***" (zob. na końcu instrukcji) wybrać, za pomocą pokrętła regulacji temperatury, odpowiednie ustawienie. Po wykonaniu tych kroków zapali się kontrolka, a urządzenie rozpocznie podgrzewanie.
- Faktyczny proces przygotowywania przetworów rozpocznie się po pierwszym wyłączeniu kontrolki przez termostat. Czas rozgrzewania nie jest ujęty w czasach gotowania podanych w przepisach.
- Jeśli podczas pracy urządzenia osiągnięta zostanie temperatura wrzenia wody, pomimo ustawienia za pomocą termostatu temperatury poniżej punktu "***Boil***" (*Gotowanie*), temperaturę należy zmniejszyć jeszcze raz, również w nieznacznym stopniu, doprowadzając do wyłączenia kontrolki. Na osiągnięcie temperatury wrzenia wskazuje znaczne nagromadzenie pary.
- Wybranie pozycji "***Boil***" (*Gotowanie*) za pomocą przełącznika, spowoduje włączenie kontrolki na stałe.
- Nawet kiedy termostat ustawiony jest w pozycji "***Boil***" (*Gotowanie*), należy unikać zbyt intensywnego bulgotania wody, aby

nie dopuścić do jej wyparowania. W razie potrzeby przestawić termostat na niższą pozycję.
- Podczas przygotowywania przetworów nie należy wybierać czasu gotowania krótszego niż zalecany; w razie braku pewności należy wybrać dłuższy czas gotowania.
- Po zakończeniu procesu przygotowywania przetworów, termostat należy przełączyć do pozycji „●".
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Wyjąć słoiki. **Uwaga: niebezpieczeństwo oparzeń.** Słoiki postawić na ręczniku kuchennym i przykryć drugim ręcznikiem.
- Przed zdjęciem zacisków lub elementów mocujących pokrywki ze słoików, należy poczekać do ich całkowitego schłodzenia.
- Po zakończeniu przygotowywania przetworów w puszkach, należy umieścić je w pojemniku z zimną wodą.

Po zakończeniu procesu przygotowywania przetworów
- W przypadku wykonywania kilku następujących bezpośrednio po sobie cykli przygotowywania przetworów wymiana wody w urządzeniu nie jest konieczna.
- Przed wstawieniem słoików do gorącej wody należy je wstępnie podgrzać.
- Po zakończeniu procesu przygotowywania przetworów, urządzenia nie należy opróżniać z wody całkowicie, ale pozostawić w nim taką ilość wody, by dno urządzenia było całkowicie zakryte; następnie urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia.
- Butelki należy zamykać natychmiast po zakończeniu procesu sterylizacji.
- Dobrym rozwiązaniem jest datowanie słoików, puszek i innych pojemników z przetworami.
- Przetwory najlepiej przechowywać w suchych, chłodnych i ciemnych pomieszczeniach.

Podgrzewanie zupy
Jeżeli urządzenie używane jest do podgrzewania gęstego płynu, jak np. zupa, należy go często i regularnie mieszać przez cały czas podgrzewania. Dzięki temu produkt się nie przypali, a także urządzenie nie zostanie zbyt wcześnie wyłączone przez wyłącznik bezpieczeństwa. Po osiągnięciu ustawionej temperatury, termostat będzie na zmianę włączać i wyłączać podgrzewanie, aby utrzymać żądaną temperaturę. Częste mieszanie jest także wymagane podczas utrzymywania tego rodzaju produktów w wyższej temperaturze. **Uwaga!** Podczas podgrzewania żywności nie używać wyjmowanego rusztu.

Schowek na przewód zasilający
W podstawie znajduje się schowek na zwijany przewód zasilający. Przed włączeniem urządzenia rozwinąć cały przewód zasilający.

Modele wyposażone w kurek spustowy
Urządzenie wyposażone jest w praktyczny kurek do dozowania płynów o niskim poziomie lepkości (np. grzanego wina). Przed rozpoczęciem podgrzewania płynów z urządzenia należy wyjąć kratkę. Należy pamiętać, że urządzenie nie jest przeznaczone do podgrzewania płynów dla potrzeb gastronomicznych.

Czyszczenie i konserwacja
- Przed przystąpieniem do czyszczenia

należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć urządzenia w wodzie, ani zanurzać go.
- Do czyszczenia nie należy stosować żadnych silnych środków ścierających i roztworów, jak również ostrych narzędzi czyszczących.
- Wnętrze, powierzchnie zewnętrzne oraz pokrywkę urządzenia można czyścić przecierając lekko zwilżoną, niepozostawiającą kłaczków szmatką; w razie potrzeby można zastosować delikatny detergent.
- Zapobiegającą przywieraniu żywności powłokę elementu grzewczego należy czyścić jedynie za pomocą lekko zwilżonej, niepozostawiającej kłaczków szmatki lub miękkiej szczotki.
- Osadzający się kamień można okresowo usuwać za pomocą dostępnych w handlu środków odkamieniających. (Sposób właściwego użytkowania takich środków podany jest na ich opakowaniu). Po zakończeniu odkamieniania, urządzenie należy napełnić czystą wodą i ją przegotować. (Przed rozpoczęciem odkamieniania z urządzenia należy wyjąć kratkę).

Utylizacja

Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony prze klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Tabela czasu przygotowywania przetworów

Owoce, warzywa, mięso	Ustawienie termostatu w °C	Czas podgrzewania (przybliżony, w minutach) zależnie od wielkości słoików
Morele	80	30
Mus jabłkowy	90	40
Gruszki (miękkie)	90	30
Gruszki (twarde)	90	50
Truskawki	80	25
Borówki	85	30
Maliny	80	25
Porzeczki	90	40
Mirabelki	80	30
Śliwki	90	30
Brzoskwinie	80	30
Renklody	80	30
Wiśnie i czereśnie	80	30
Agrest (niedojrzały)	80	30
Kalafior	Gotowanie (Boil)	90
Fasola	Gotowanie (Boil)	120
Groszek	Gotowanie (Boil)	130
Ogórek	80	30
Kalarepa	Gotowanie (Boil)	120
Szparagi	Gotowanie (Boil)	100
Szpinak	Gotowanie (Boil)	110
Pomidory (całe)	90	30
Mięso w kawałkach (surowe)	Gotowanie (Boil)	120
Ugotowane mięso w kawałkach do pieczenia	Gotowanie (Boil)	90
Pieczone mięsa drobiowe	Gotowanie (Boil)	65

Gotowy gulasz	Gotowanie (Boil)	60
Mięso mielone (surowe)	Gotowanie (Boil)	120
Gotowe kotlety	Gotowanie (Boil)	60
Gotowe sznycle	Gotowanie (Boil)	60
Dziczyzna pieczona	Gotowanie (Boil)	65
Kiełbasa	Gotowanie (Boil)	120

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brondby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel. : 009821 - 77616767
Fax : 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel
Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia
Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d´Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia
Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax:. 0 62 46 / 72 70 2

Polska
SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Auferma
Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3
4410 455 Arcozelo
Tel.: 022/616 7300
Fax: 022/616 7325
auferma@auferma.pt

Russian Federation
Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20^{E}
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slowak Republic
PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2012

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Fax +49 2933 982-333
information@severin.de

www.severin.com

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.
I/M No.: 8965.0000